(2000円)



特許庁長官

1 発明の名称

5. 特許出重人

[宣集級汉字學平衡 10 番集

①特開昭

(19) 日本国特許庁

43公開日 昭49.(1974)7.22

49 - 75762

21)特願昭 47-118544 .

22出顧日 昭47.(1972)// 28

審査請求

未請求 (全 2頁)

庁内整理番号

50日本分類

6971 49 6971 49 34 F03 34 F04

1.発明の名称

育原焼鳥の製造法

2.特許請求の範囲

家畜家食の内臓または肉を加熱処理して、これ をアスコルピン酸、エリソルピン酸あるいはそれ らのナトリウム塩の水器液に浸漬した後度給する ことを特徴とする冷凍焼鳥の製造法。

3.発明の詳細な説明

・本発明は、解凍することなくそのまゝ軽く焼き 上げるだけで食用できるようにした治療協島の製 造法に関するものである。

冷凍焼鳥は近年開発されてきたが、満足できる 品質のものは得られていない。その適由としては 、生のまる冷凍した冷凍焼鳥を解凍しないで焼く 場合、表面から解唆するために表面だけ焦けて、 内部はまだ生であるという現象が起き、内部まで 火が通るようにすると、表面の焦げが長だしくた り食味を劣化する。さらに冷凍焼鳥は冷凍中に脂

防の酸化が起り不快臭を発生し、またこれを焼く ときも政特の不快な臭気を発生すると共に味覚が 劣化する。

本発明者は、上記拾渡焼鳥の欠点を改良するよ り検討した結果、冷凍前に肉を加熱処理すること 、さらに肉をナスコルピン酸、エリソルピン酸る るいはそれらのナトリウム塩の水溶液に浸漬する ことがよいことを知り、本発明をなすに至つたの である。すなわち、本発明は、家畜家禽の内臓を たは肉を加熱処理して、これをアスコルビン酸、 エリソルビン酸あるいはそれらのナトリウム塩の 水溶液に浸渍した後減縮することを特徴とする冷 液焼鳥の製造法である。

本発明において、家畜宴會の内蔵または肉の加 熱処理は、肉の内部温度が75℃以上になるように 加熱する。これは肉の腐敗を起す微生物の殺菌を 行うに必要な強度であり、かつとの加熱によつて 蛋白質の熱変成を行い、解析しないで焼き上げる 際に良舘果を与えるのである。加勢方法としては 、熱湯浸漬、煮熟、蒸熟、電子レンジ加熱が採用 できるが、面火による加熱は肉を固くし、風味を 劣化するのでさける必要がある。

焼鳥においてはメレが必要な調味剤であるが、 本発明においては、 複結前にメレを付着させてお くことも可能である。 すなわち、 加熱処理した肉 をメレに受賞して付着させ、 あるいはアスコルビ ン酸、エリソルビン酸あるいはそれらのナトリク 特開 昭49-75762 (2) ム塩をタレ化部解しておき、これに浸渍してもよ

上配本発明による冷な焼鳥は、解凍することなくそのまら軽く焼くだけで食用に供することができ、短時間で新鮮な焼鳥製品が得られる。

以下本発明の実施例を挙げて説明する。

## 安施例 1

2 年月の大きさの発表を串にさし、セロリ 20 F 、パセリ 10 Fを入れた 80 ℃の 2 ℓ 番パスに 5 ~10 分受債して加熱処理した後、冷却して 0.2 5 アスコ ルビン酸を含む液に受債し、次いで - 20 ℃の冷凍 厚に入れて冷凍する。

3 ヶ月間冷凍貯蔵したものを解析することなく タレを付着させ、約 7 分間直火で焼いて食用に供 したところ、風味は衝めて良好であつた。

実施 例

服の腸を適宜大きさに被断して単にさし、約5分間蒸熱した後、タレを元分付着させたものを 0.5 ダエリソルビン酸を含む液に浸漬し、次いで -20

での冷漠摩に入れて冷漠する。 実施例 3

突施例1にしたがつて加熱処理した串肉を、 0.3 ダアスコルピン酸を添加したタレに受徴した後、 -- 30℃の冷凍庫に入れて冷凍する。

代理人 弁理士 清 水 益

5. 統附書類の目録

(1) 顧 書 副 本

1 🚠

(2) 明 細 書

1 涌

(3) 委 任 状

1 湯・

6. 前配以外の発明者

東京都党川区尾人 3 -- 11 -- 82 木 村 人 子 東京都板塔区大谷口北町 44 -- 2